

Wein- und Aperitif-Empfehlung:

Unsere Weißwein-Empfehlung:

Wachau Weingut Emmerich Knoll
Loibner Steinfeder

0,1 5,10 0,2 9,60

Alkoholfreier Aperitif: Manufaktur Jörg Geiger

Weiß	Wiesenobst Holunderblüte Kräuter	Piccolo 7,50
Rot	Wiesenobst Johannisbeere Sauerkirsche	Piccolo 7,50
Rosenzauber	Apfel Minze Rose	Piccolo 7,50

Aperitif Empfehlung: Glas Winzersekt mit schwarzem Johannisbeerlikör 7,20

Suppen:

Terlaner Brotsuppe 7,80

Kartoffel-Meerrettich-Cremesuppe 7,80

Vorspeisen:

Rotbarsch-Filet mit Salbei gebraten und
Fregola – sardische Nudeln - 17,50

Scampi mit Knoblauch gebraten an Salaten 17,50

Ausgelöste Wachtel mit Kräutersaitling und Salat 16,80

„Sylter Salat“ mit Shrimps Bauernhof-Ei und
Zitronen-Apfel 17,00

Kohlrabi-Carpaccio mit Schafskäse im Kräutermantel 16,80

Gebeizter Dill-Lachs mit Reibekuchen und Salat 16,80

Lammfilet mit Knoblauch gebraten an Salaten 18,50

Kartoffel-Gnocchi in Gorgonzola-Rahm und grüner Spargel 14,00

Wir verwenden für unsere Salate Birgländer Natur-Rapsöl

Hauptspeise:

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes oder gebratene Kartoffeln dazu gemischter Salat	17,80
Schweinefilet – verschieden überbacken - Rahmsauce Kartoffelplätzchen und Salat	24,00
Salbeischnitzel mit Eckeltshofer Bauernschinken und Salbei gebraten Kartoffelplätzchen dazu Salat	23,80
Gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße und Kartoffeln	21,50
Kalbsleber mit Salbei gebraten Portweinsauce Rahmwirsing und gebratene Kartoffeln	26,80
Filetspitzen von Kalb und Schwein Pfeffersauce Rahmwirsing und Kartoffelplätzchen	29,80
Rumpsteak mit Sardelle und Olive überbacken Rahmwirsing Portweinsauce und gebratene Kartoffeln	29,80
Ital. Pappardelle in Dill-Rahm und Pernod mit gebeiztem Lachs	18,50

Fischgericht:

Goldforellen-Filet – aus der Regelsmühle
Schnittlauch-Graupe und Riesling-Sauce 28,50

Dorade im Ganzen mit Kräutern gebraten und Kartoffeln 29,50

**Spezialität – Alte Marille – limitiert –
3 Jahre im Holzfass gelagert – Hödl Hof Österreich 2 cl 8,50**

Speisen die auf Wunsch auf 2 Teller geteilt werden – Aufpreis 2,50

Hausgemachtes süßes Zeug:

Palatschinken mit Quark Rumrosinen und Eis gefüllt 10,50

Buttermilch-Mousse mit Erdbeeren
und Zitroneneis 11,80

Apfelpfannkuchen mit Calvados 12,00

Creme Brûlée – mit echter Vanille aus Madagaskar –
Marillen-Kompott und Vanille-Eis 11,80

„Kaffee-Set“ - Espresso 1 Glas Armagnac
und 1 Kugel Vanille-Eis 11,80

Mafioso-Espresso 5,00
- Espresso Amaretto Sahne -

**Wir verwenden nur italienisches Eis
aus 100 % Weidemilch**

Folgen Sie uns ...

... auf facebook

... auf instagram

